

L7 ANSWER 272 OF 295 HCAPLUS COPYRIGHT 2000 ACS

AN 1982:223261 HCAPLUS

DN 96:223261

TI Rutin production

IN Balandina, I. A.; Glyzin, V. I.; Grinkevich, N. I.; Gorodetskii, L. Sh.;

Kristall, Z. B.; Shemerkin, B. V.

PA Sechenov, I. M., Medical Institute, Moscow, USSR

SO U.S.S.R.

From: Otkrytiya, Izobret., Prom. Obraztsy, Tovarnye Znaki 1982, (6), 30.

CODEN: URXXAF

DT Patent

LA Russian

FAN.CNT 1

PATENT NO. KIND DATE APPLICATION NO. DATE

PI SU 904709 AI 19820215 SU 1979-2767467 19790410

AB ruin [153-18-4] Is obtained in 30-40% yield by extg. buckwheat
seeds with hot water, removing the desired product and crystg. it.

BEST AVAILABLE COPY

Production process of extracting rutin from polygonum tataricum

Patent Number: CN1217329
Publication date: 1999-05-26
Inventor(s): HUO XINGLING (CN)
Applicant(s): HUO XINGLING (CN)
Requested Patent: CN1217329
Application Number: CN19980112256 19980918
Priority Number(s): CN19980112256 19980918
IPC Classification: C07D311/28
EC Classification:
Equivalents:

Abstract

The production process for extracting rutin (total ketone) from buck wheat includes the following procedures: preparing buck wheat seeds, washing by water, coarse grinding, coarse screening, soaking in water, drying in the air, properly fine-grinding, soaking in edible alcohol, extracting below 60 deg.C, filtering and obtaining rutin (total ketone). Said invention fully utilizes rich resource of buck wheat, and has the advantages of high rutin (total ketone) yield, good quality and low energy consumption, etc..

Data supplied from the esp@cenet database - 12

BEST AVAILABLE COPY

[19]中华人民共和国国家知识产权局

[51]Int. Cl⁶

C07D311/28

[12] 发明专利申请公开说明书

[21] 申请号 98112256.6

[43]公开日 1999年5月26日

[11]公开号 CN 1217329A

[22]申请日 98.9.18 [21]申请号 98112256.6

[71]申请人 霍兴岭

地址 550001 贵州省贵阳市普陀路95号

[72]发明人 霍兴岭

[74]专利代理机构 贵州省专利服务中心

代理人 程新敏

权利要求书1页 说明书1页 附图页数0页

[54]发明名称 苦荞提取芦丁(总酚)的生产工艺

[57]摘要

本发明公开了一种苦荞提取芦丁(总酚)的生产工艺,苦荞籽-水洗-粗磨-粗筛-头荞籽-入水-晾干-适当细磨-加食用酒精浸泡,在60℃以下萃取-过滤-芦丁(总酚),采用苦荞提取芦丁,充分利用苦荞的丰富资源,是难得的廉价天然制备芦丁原料,所提取的芦丁,具有芦丁(总酚)收率高,质量好,耗能少的优点。

ISSN 1000-4274

专利文献出版社出版

Best Available Copy

权 利 要 求 书

1、一种苦荞提取芦丁（总酮）的生产工艺，其特征在于：其工艺步骤为：

- a、苦荞籽用水洗，粗磨，粗筛，筛上得头荞籽；
- b、将头荞籽入水，除去水浮物，捞出沉淀物，除去游离水，凉干，适当细磨，加食用酒精，浸泡24小时以上，在60℃以下萃取，过滤，滤液蒸干，干后物质为芦丁（总酮）。

Best Available Copy

说明书

苦荞提取芦丁（总黄酮）的生产工艺

本发明涉及一种芦丁生产工艺，特别涉及一种从苦荞中提取芦丁（总黄酮）的生产工艺。

芦丁可以直接作为药品，也可以作为食品添加剂，现有技术中，一般采用槐米作为原料提取芦丁，用槐米提取芦丁的工艺都比较复杂，而且原料受到限制。

本发明的目的在于：提供一种用苦荞的头荞籽提取芦丁（总黄酮）的生产工艺。

本发明是这样实现的：其工艺步骤为：

- a、苦荞籽用水洗，粗磨，粗筛，筛上得头荞籽；
- b、将头荞籽入水，除去水浮物，捞出沉淀物，除去游离水，凉干，适当细磨，加食用酒精，浸泡24小时以上，在60℃以下萃取，过滤，滤液蒸干，干后物质为芦丁（总黄酮）。

本发明与现有技术相比，具有如下优点：

- 1、采用苦荞提取芦丁（总黄酮）的生产工艺，充分利用贵州省多产苦荞的丰富资源，将苦荞的头荞籽提取芦丁（总黄酮），变废为宝，是难得的廉价天然制备芦丁原料，所以生产成本低；
- 2、本发明由于工艺步骤少，设备简单，操作容易，最大限度地节省原材料，因此投资少，见效快，适合于工业化生产；
- 3、采用本发明提取芦丁（总黄酮），具有芦丁（总黄酮）收率高，质量好，耗能少的优点。

本发明实施例：将苦荞籽用水洗，去除砂、泥，用磨子粗磨，粗筛，筛上得头荞籽，将头荞籽浸入水中，除去水浮物，捞出沉淀物，除去游离水，凉干，适当细磨，磨下的粉加食用酒精，浸泡24小时以上，在55℃下萃取，过滤，滤液蒸干，酒精回收，蒸干物即为芦丁（总黄酮），滤渣用作生产酒或饲料。

Best Available Copy